

Winterkarte - riverside ... Kulinarik im Grünen!

Unser riverside-Küchenteam um Raoul Fatzer setzt auf **saisonale** und **frische Produkte** aus der **Region**.

Mit unserem Angebot möchten wir die traditionelle Schweizer Küche als Teil unseres Gastrokonzeptes pflegen und erhalten. Sie ist ein wichtiges Kulturgut und dazu zählt auch das Kochen mit **einheimischen, frischen Produkten** und der Einbezug **saisonaler Angebote**.

Zu unseren Lieferanten zählen unter anderem die **Jucker Farm** aus Rafz, **Gemüse Keller** aus Rorbas, die **Sunn Farm** in Steinmaur, **Metzgerei Merat** in Zürich sowie die **Lindmühle** aus Birmenstorf.

Wir freuen uns über Ihren Besuch,
Ihr riverside-Team!



Kalte und warme Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit karamellisierten Nüssen ⁸	10.00
Gemischter Salat ^{1, 3, 5, 7, 13}	12.00
Nüsslisalat vom Bauer Schütz aus Bachs ^{1, 3, 5, 6, 13, 14, 15} mit gehacktem Ei, Speckstreifen und Croûtons	16.00
oder mit gebratenen Steinpilzen	19.00
Ziegenkäse auf Crostini mit Portulak ^{3, 5, 6, 12, 13, 14, 20} an Honigdressing	19.00
Salatschale „Sesam-Chicken“ ^{3, 5, 10} Blattsalat an einer Sesamvinaigrette mit lauwarmen marinierten Pouletstreifen und roten Zwiebeln	23.00
Rindstatar ^{3, 6, 9, 10, 12} serviert mit Toastbrot, Butter und Garnituren (mild, medium, scharf)	22.00
auch als Hauptgang möglich	31.00
Dressings: Hausdressing französische Art, Balsamicodressing, Himbeervinaigrette, Sesamvinaigrette, Honigdressing	

Suppen

Pastinakenschaumsuppe ^{3, 5, 6, 12, 15, 20} mit Chorizochip	12.00
Kohlrabi-Birnensuppe ^{3, 5, 6, 12, 15, 20} mit Geflügelleber	14.00
Zitronengrassuppe mit Chiliöl ^{3, 5, 6, 7, 9, 10, 14, 15, 20} serviert mit einem Sesam-Pouletspiess	14.00

Hauptgänge

Hackbraten „Grossmutter Art“ ^{1, 3, 5, 9, 12, 13, 15, 16}	28.00
an einer währschaften Bratensauce, serviert mit buntem Saisongemüse	
Clubsandwich mit gebratener Pouletbrust, Spiegelei ^{1, 3, 5, 9, 15}	29.00
gebratenem Speck, Tomaten, Chinakohl und Cocktailsauce	
Paniertes Riesenschnitzel vom Schwein ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 15}	29.00
Geschmortes Kalbsbäggli ^{1, 2, 3, 5, 6, 15, 20}	45.00
an einer Merlotsauce auf Pastinakenpüree	
Cordon bleu vom Schwein, 300g ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 15}	39.00
gefüllt mit Gruyère und Schinken, serviert mit buntem Saisongemüse	
Rindsfilet mit Knoblauch und Rosmarin sautiert ^{1, 3, 5, 6, 12, 15, 20}	42.00
an Sauce Bernaise und gefüllten Wirsingrouladen	
Seeteufel Saltimbocca ^{2, 3, 4, 5, 6, 12, 20}	38.00
an gedünstetem Mangold und Safranschaum	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ ^{3, 5}	44.00
Rosa gebratenes Thunfischsteak in schwarzem Sesammantel ^{2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16, 18, 20}	39.00
an Teriyaki-Currymarinade mit geschmortem Spitzkohlgemüse	
Beilagen nach Wahl	
Pommes Frites, Rösti, Kartoffelgratin, ^{3, 5, 6} Kartoffelstock, ^{1, 3, 6, 9, 12, 13} Linguine, Weisswein-Mascarponerisotto, ^{3, 5, 6} Gemüse	
jede weitere Beilage	6.00

Heisser Stein

	200 Gramm	300 Gramm
Rindsfilet	59.00	79.00
Angus Entrecôte	48.00	59.00
Pferdefilet	39.00	
Bisonfilet	69.00	

Fragen Sie nach dem Tagesangebot!

Dazu servieren wir **3 verschiedene Saucen** (Knoblauch 🍷🍷, Café de Paris 🍷🍷🍷🍷, BBQ 🍷🍷) und **eine Beilage nach Wahl**

Burger

Dreamliner (empfohlen ab 4 Personen) ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15} 129.00

1400g saftiges Rindfleisch, Cole Slaw Salat, Zwiebeln, Jalapeños, Tomaten, in einem Sesam Bun: „Wir versichern Ihnen, das wird das absolute Highlight schlechthin!“

Versuchen Sie unsere Renner!

Dreierlei Burger: ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15} 34.00

Black Chili Burger, Riverside Burger und Chicken-Chilichutney Burger als Mini Version

Black Chili Burger ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 14, 15, 20} 35.00

Saftiges Rindfleisch im Black Chili Bun, Eisbergsalat, Essiggurken, Raclettekäse und Riverside BBQ Sauce

Riverside Burger ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15} 29.00

Saftiges Rindfleisch im Sesam Bun, mit Cole Slaw Salat, Rucola, roten Zwiebeln und einer Café de Paris Sauce

Chicken-Chilichutney Burger ^{1, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 15} 29.00

mit Cornflakesmantel im Curry Bun. Dazu Gurke, Tomaten und Eisbergsalat verfeinert mit einem Mango-Chilichutney

Vegi Burger ^{1, 3, 5, 6, 9, 10, 12, 13} 28.00

Curry-Linsen-Quinoapatty, Avocadocrème, Eisbergsalat, Tomate, Gurken und Bun

Beilagen nach Wahl

Grillgemüse, Potato Wedges, Pommes Frites, US Frites
jede weitere Beilage

6.00

Pasta

Ravioli Saisonl ^{1, 3, 5, 6, 12, 14, 18, 20}	24.00
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den tagesaktuellen Raviolis	
Linguine aglio olio ^{1, 3, 5, 6}	25.00
e peperoncino	
Linguine an einer Cherrymatensauce ^{1, 3, 5, 6, 14, 20}	29.00
und gezupftem Burrata	

Vegetarische Varianten

Kartoffel-Gemüse Rösti ^{1, 3}	27.00
mit Raclettekäse überbacken, Spiegelei und Röstzwiebeln	
Soja-Chili ^{1, 3, 5} mit Gemüse serviert in der Tacoschale mit Jasminreis	28.00
Waldpilzrisotto ^{3, 5, 6, 8} mit Portulak und gehobelter Belper Knolle	29.00
Winterlicher Gemüseteller ¹ mit knackigem Saisongemüse serviert mit einem pochierstem Ei und in Zitronenhonig geschwenkten Rosmarinkartoffeln	29.00
Gemüsecurry ^{5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 14} gelbes Thaicurry mit verschiedenem Gemüse und Tofu serviert mit Jasminreis	32.00

Getränke

Softgetränke offen

Cola	3dl	4.50
	5dl	6.80
Ice Tea Lemon	3dl	4.50
	5dl	6.80
Citro	3dl	4.50
	5dl	6.80

Softgetränke in Flaschen

Arkina	5dl	6.50
Rhazünser	5dl	6.50
Coca Cola, light, zero	3.3dl	4.90
Fanta Orange	3.3dl	4.90
Rivella rot, blau, Refresh	3.3dl	4.90
Apfelschorle	3.3dl	4.90
Schweppes Tonic, Bitte Lemon, Ginger Ale	2dl	4.90
Trojka Energydrink	2.5dl	6.00

Kaffee & Tee

NESPRESSO



Kaffee, Espresso, Ristretto	4.90
Doppelter Espresso	6.90
Cappuccino	5.70
Schale	5.70
Latte Macchiato	6.20
Ronnefeldt Tee: English Breakfast, Earl Grey, Morgentau, Pfefferminze, Kamille, Eisenkraut, Sweet Berries, Cream Orange, Bergkräuter, Green Dragon, Rosy Rose Hip	4.90

Säfte

Orangensaft	2dl	5.10
Apfelsaft	3 dl	5.10
Tomatensaft	2dl	5.10
Möhl Saft alkoholfrei	5dl	6.30
Möhl Apfelwein trüeb mit Alkohol	5dl	6.30

Bier frisch vom Fass

Feldschlösschen	4.8% vol.	2dl	4.20
		3dl	4.80
		5dl	6.90
Braufrisch	5.0% vol.	3dl	5.20
		5dl	7.90

Bier in Flaschen

Feldschlösschen alkoholfrei	3.3dl	5.80
Feldschlösschen Premium 5.0% vol.	3.3dl	6.50
Eve 3.1% vol.	2.7dl	7.80
Schneider weisse 5.4% vol	5dl	8.50
Corona extra 4.6% vol.	3.3dl	8.50
Guinness 4.2% vol.	5dl	9.50

Aperitifs

Sanbitter	10cl	6.00
Ramazotti 30.00% vol.	4cl	6.50
Martini weiss 15.00% vol.	4cl	6.50
Cynar 16.50% vol.	4cl	6.50
Campari 23% vol.	4cl	6.50
	Mineralzusatz	+ 3.00
Hugo		11.50
Aperol-Spritz		11.50
Gespritzter Weissweis süss/sauer		7.50

Deklaration

Kalb	CH
Rind	CH / AG / US*
Schwein	CH
Poulet	CH
Pferd	CA / MX
Bison	US
Thunfisch	PHP
Seeteufel	GB

* kann mit leistungsfördernden Hormonen,
Antibiotika und/oder Antimikroben erzeugt worden sein.

Legende der Allergene

1  Eier	2  Weichtiere	3  Milch (Laktose)	4  Fische	5  glutenhaltiges Getreide
6  Weizen	7  Erdnüsse	8  Schalenfrüchte Nüsse	9  Sojabohnen	10  Sesam
11  Lupinen	12  Sellerie	13  Senf	14  Zucker	15  Fleisch
16  Sulfite	17  Süsstoffe	18  Lebensmittelfarbe	19  Transfettsäuren	20  Konservierungsstoffe